

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

A. Simpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan mengenai Upaya Pelestarian Kuliner Khas Minangkabau Pada Pola Makan Keluarga Minang Perantauan, maka secara umum diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil dari presentase instrumen mengenai pola makan berdasarkan jenis makan, frekuensi makan dan jumlah makan menunjukkan bahwa responden sebagian besar masih mengkonsumsi kuliner khas Minangkabau sebagai makanan utama dengan persentase 62% dengan frekuensi makan tertinggi pada makan siang dengan persentase 47% dan 38% untuk jumlah makan, sehingga secara keseluruhan masuk pada kategori cukup dan dinyatakan sesuai dengan harapan dan ekspektasi dengan melihat latar belakang terfokus pada responden di tanah perantauan.
2. Hasil dari presentase instrumen mengenai upaya pelestarian kuliner khas Minangkabau pada keluarga Minang perantauan berdasarkan perlindungan menunjukkan bahwa hanya terdapat 1 pernyataan dengan persentase tinggi yaitu memperkenalkan kuliner khas Minangkabau pada masyarakat luas dengan persentase 41% di antara 4 pernyataan lainnya yang masih berada di 40% kebawah. Berdasarkan hasil, maka dapat disimpulkan bahwa responden atau mahasiswa turunan Minangkabau di tanah rantau masih melakukan perlindungan terhadap kuliner khas daerahnya.
3. Hasil presentase instrumen mengenai upaya pelestarian kuliner khas Minangkabau pada keluarga Minang perantauan berdasarkan perawatan terhadap bumbu dasar khas pada kuliner Minangkabau menunjukkan bahwa 2 aspek yaitu pada bumbu penambah sensasi dan aroma berada pada kriteria tertinggi 64% dan 62% dan termasuk kategori tinggi atau baik, dibandingkan pada 1 aspek lain yaitu bumbu penambah rasa 59% yang termasuk ke dalam kategori cukup sehingga secara keseluruhan dinyatakan sesuai dengan harapan dan ekspektasi. Berdasarkan hasil, maka dapat disimpulkan bahwa responden atau mahasiswa turunan Minangkabau di tanah rantau masih

melakukan perawatan terhadap penggunaan bumbu dasar pada kuliner khas Minangkabau, meskipun terkadang tidak mengetahui nama, ciri-ciri bumbu dasar yang digunakan.

4. Hasil presentase instrumen mengenai upaya pelestarian kuliner khas Minangkabau pada keluarga Minang perantauan berdasarkan pemanfaatan sumber daya terhadap konsumsi kuliner khas Minangkabau yang populer di restoran dan tradisi rumahan berdasarkan bahan dasar menunjukkan bahwa sebagian besar responden lebih memilih kuliner khas Minangkabau berbahan dasar daging dengan presentase tertinggi 72% dan termasuk kategori tinggi atau baik dan 34% untuk presentase terendah untuk kuliner berbahan dasar kacang-kacangan. Berdasarkan hasil, maka dapat disimpulkan bahwa responden atau mahasiswa turunan Minangkabau di tanah rantau masih melakukan pemanfaatan sumber daya dengan tetap mengonsumsi kuliner khas Minangkabau baik berbahan dasar daging, ayam, ikan, jeroan, sayuran atau kacang-kacangan yang dinyatakan sudah sesuai harapan dan ekspektasi, dengan melihat berbagai macam aspek yang dialami oleh generasi muda dalam berkembangnya zaman.

B. Implikasi

Implikasi dari penelitian ini apabila dilihat dari hasil kesimpulan adalah sebagai berikut :

1. Pola makan mahasiswa Minangkabau berdasarkan jenis makan, frekuensi makan dan jumlah makan memiliki hasil angket berkategori sedang. Hal tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar mengonsumsi kuliner khas Minangkabau dan sebagian tidak mengonsumsi kuliner khas Minangkabau. Sehingga diperlukan pembiasaan, dorongan dan pengenalan yang menyeluruh mengenai kuliner khas Minangkabau dalam keluarga baik kuliner sehari-hari atau kuliner adat .
2. Upaya pelestarian kuliner khas Minangkabau pada keluarga Minang perantauan berdasarkan perlindungan, perawatan dan pemanfaatan sumber daya memiliki hasil angket rendah. Hal tersebut menunjukkan bahwa upaya pelestarian kuliner khas Minangkabau pada keluarga belum dilakukan secara menyeluruh dan diperlukan dorongan atau pengenalan yang menyeluruh

mengenai kuliner khas Minangkabau dalam keluarga baik kuliner sehari-hari atau kuliner adat.

C. Rekomendasi

Berdasarkan hasil analisis dan kesimpulan penelitian sebagaimana yang sudah dijelaskan, maka penulis sampaikan beberapa rekomendasi sebagai berikut:

1. Bagi masyarakat:

Sebaiknya mampu bersikap dengan baik, upaya mana yang harus dipertahankan dalam menghargai dan mana yang harus di hilangkan dalam upaya pelestarian kuliner khas daerah agar generasi selanjutnya dapat mewariskan hidangan tersebut sehingga tidak punah khususnya kuliner khas Minangkabau. Upaya pelestarian dapat dilakukan dengan berbagai cara baik perlindungan, perawatan dan pemanfaatan sumber daya sejak dini dengan mengenalkan nama, bahan dasar dan teknik mengolah hidangan tersebut.

2. Bagi penelitian selanjutnya:

Layaknya sebuah penelitian selalu menghasilkan data penelitian yang masih dapat dikembangkan kembali atau penelitian lanjutan, untuk penelitian selanjutnya diharapkan di fokuskan kepada satu daerah saja seperti upaya pelestarian kuliner khas Minangkabau di daerah Solok, Bukittinggi, Pariaman ataupun Agam. Hal ini dikarenakan luasnya cangkupan kuliner khas Minangkabau dikarenakan berbeda daerah berbeda pula tradisi kulinernya.